


La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta

<p>Zomerse courgettesalade Salade (4 personen) 15 minuten</p> <ul style="list-style-type: none">• 2 courgettes• 2 el peterselie• 2 el olijfolie extra vergine• 1 el limoensap• 1 el honing• 80 gram Manchego kaas• 80 gram pijnboompitten• Peper en zout <p>Schil met een dunschiller de courgettes in dunne plakken en leg op een groot bord. Leg de peterselie erop en besprenkel met olijfolie, limoensap en honing.</p> <p>Schaaf dunne plakjes Manchego kaas over de courgette en peterselie.</p> <p>Rooster de pijnboompitten en strooi over de salade. Breng op smaak met peper en zout.</p>	<p>Summery zucchini salad Salad (4 persons) 15 minutes</p> <ul style="list-style-type: none">• 2 zucchinis• 2 tbsp of parsley• 2 tbsp of olive oil extra vergine• 1 tbsp of lime juice• 1 tbsp of honey• 80 grams of Manchego cheese• 80 grams of pine nuts• Pepper and salt <p>Peel with a peeler the zucchinis in thin slices and put them on a big plate. Put the parsley on it and sprinkle with the olive oil, lime juice and honey.</p> <p>Slice thin slices of Manchego cheese over the zucchini and parsley.</p> <p>Roast the pine nuts and sprinkle over the salad. Season with pepper and salt.</p>	<p>Ensalada de calabacín de verano Ensalada (4 personas) 15 minutos</p> <ul style="list-style-type: none">• 2 calabacines• 2 cucharadas del perejil• 2 cucharadas del aceite de oliva extra vergine• 1 cucharada del zumo de lima• 1 cucharada de la miel• 80 gramos de queso Manchego• 80 gramos de piñones• Sal y pimienta <p>Pela con un pelapatatas los calabacines en rodajas fino y pon en un gran plato. Pon el perejil en los calabacines y rocia con aceite de oliva, zumo de lima y miel.</p> <p>Corta el queso Manchego en láminas fino sobre el calabacín y perejil.</p> <p>Tosta los piñones y esparce sobre la ensalada. Condimenta con sal y pimienta.</p>	
---	---	---	--